

酒づくり大学 17 期生今後の予定

1. 都の種籾採取

- ① 日時：平成 26 年 10 月 13 日（月、休日）午前 9 時～
- ② 場所：田植えをした田圃
- ③ 集合場所：現地
- ④ 各自の準備物
 - ◇ ポリバケツ：10ℓ容程度のおおきさのもの 1 ケ
 - ◇ 飲料は各自用意ください。昼食はコンビニで会費で弁当を購入します。
 - ◇ 石包丁またはハサミ（稲の穂先を切り取るのに使用する）
- ⑤ 小雨決行します
- ⑥ 参加申し込み；10月10日までに小沢まで。

2. 都の稲刈り

- ① 日時：平成 26 年 10 月 19 日（日）午前 9 時～
- ② 場所：田植えをした田圃
- ③ 集合場所：現地
- ④ 各自の準備物
 - ◇ 鎌（ノギリ鎌がベスト）
- ⑤ 雨天や稲が湿っている場合は稲刈りは中止します。
- ⑥ 懇親会のための開催になることがあります。
- ⑦ 稲刈り終了後、前半の終了を記念して懇親会を開催します（昼食、飲み物を用意します）。
 - ◇ 会費：17期生は無料、その他は200円/人
- ⑧ 参加申し込み；10月12日までに小沢まで。準備の都合上欠席の場合も連絡願います。

3. 勉強会

- ① 日時 平成 26 年 10 月 26 日（日）午後 1 時より
- ② 場所 総社吉備路商工会研修室
 - ◇ 昨年までと場所が違います。参加者は 12 時 45 分までに三宅酒造に集合、一緒に行きます
- ③ 新入生は必ず出席願います。筆記用具要。
 - ◇ 酒づくりの方法、作業の実際、作業の詳細日程等を説明します。
- ④ 参加申し込み：10月20日までに小沢まで

4. 酒の仕込み

大学の酒は今年は純米酒、純米吟醸、各 1 本仕込む予定です。大学の酒は平成 26 年 11 月 25 日（純米酒）、平成 26 年 12 月 9 日（純米吟醸）から作業を開始する予定です。詳細は 10 月 26 日勉強会で説明いたします。

5. その他

- ① 三宅酒造(株)主催の新酒試飲会は例年通り平成 26 年 12 月 7 日（日）に開催予定にしています。これも例年通り、会員多数の方にお手伝いいただく予定にしていますので、よろしく願います。

② 酒の仕込みにあたっての厳守事項

酒の仕込みに使用する麹菌の大敵に乳酸菌があります。乳酸菌が麹をつくる部屋に侵入すると麹が作れなくなりますので乳酸菌を利用した食品の摂取は仕込みの1ヶ月程度前（10月下旬以降）から控えてください。**特に納豆は厳禁です。**冷蔵庫などに乳酸菌を使用した食品を保管すると、その物から他の物へ乳酸菌が付着し、それを触ったり摂取した人に乳酸菌が付着し侵入することもありますのでご家族の方の協力もお願いします。

③ 杉枝集め、杉玉づくり

- ④ 11月中旬の日曜日に杉玉用の杉枝採取に出かける予定しています。杉枝採取の次週に杉玉を作る予定です。日程はこれから調整します。詳細は後報します。

平成26年8月26日
三宅酒造(株) 小沢